

Тестомесильная машина Kocateq TF40ECO

Тестомесильная машина \*\*Kocateq TF40ECO\*\* используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса дрожжевого теста. Модель оснащена механической панелью управления и таймером до 30 минут. Дежа, месильный крюк, сепаратор и защитная решетка выполнены из нержавеющей стали, корпус - из эмалированного стального листа.

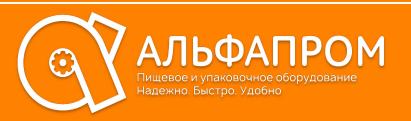
- \*\*Особенности:\*\*
- \* Двигатель с защитой от перегрузки и защитой, блокирующей вращение при по

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/testomesilnaia-mashina-kocateq-tf40eco/

Цена: 114923.00 руб.



Характеристики	
Дежа	12 / 20 об/мин.
Высота	950 мм
Ширина	480 мм
Глубина	770 мм
Спираль	150 / 200 об/мин.
Мощность	1.8 кВт



Обьем дежи	40 л
Напряжение	220 B
Загрузка теста	от 10 до 19 кг
Вес (с упаковкой)	135 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	115 кг
Скорость вращения	
	Спираль 150 / 200 об/мин. Дежа: 12 / 20 об/мин.
Габариты в упаковке	520х830х1050 мм
Страна-производитель	Ю. Корея
Механизм крепления чаши	несъемная дежа

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - <u>YouTube</u>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают известные компании федерального масштаба.